

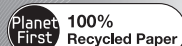
Forno micro-ondas

Manual de instruções e Guia de
confeção de alimentos

imagine as possibilidades

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung.
Registe o seu produto em

www.samsung.com/register



O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.



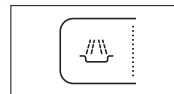
ÍNDICE

Manual de consulta rápida.....	2
Acessórios.....	3
Forno	4
Painel de controlo.....	4
Utilizar este folheto de instruções.....	5
Informações de segurança.....	5
Instalar o forno micro-ondas.....	12
Acertar a hora.....	12
Como funciona um forno micro-ondas	13
Verificar se o forno está a funcionar correctamente.....	13
Programar o modo de poupança de energia	13
O que fazer quando tiver dúvidas ou algum problema	14
Cozinhar/Reaquecer.....	14
Níveis de potência	15
Interromper a cozedura	15
Regular o tempo de cozedura	15
Utilizar a funcionalidade de reaquecimento/cozedura instantâneo(a).....	16
Programações de reaquecimento/cozedura instantâneo(a).....	16
Utilizar a funcionalidade de descongelação rápida automática.....	17
Programações da descongelação rápida automática.....	18
Seleccionar os acessórios	18
Grelhar	19
Combinar micro-ondas e grelhador	19
Cozedura multi-fases.....	20
Desligar o sinal sonoro.....	21
Bloquear o forno micro-ondas para maior segurança	21
Guia de utensílios de cozinha	22
Guia de confecção de alimentos.....	23
Limpar o forno micro-ondas	33
Guardar e reparar o forno micro-ondas	33
Características técnicas.....	34

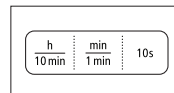
MANUAL DE CONSULTA RÁPIDA

Se pretende cozinhar alimentos.

1. Coloque os alimentos no forno. Seleccione o nível de potência, carregando uma ou mais vezes no botão **Power Level (Nível de potência)** ().



2. Seleccione o tempo de cozedura carregando no botão **10 min**, **1 min** ou **10 s**, conforme pretendido.



3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** ().

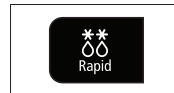
Resultado: Inicia-se a cozedura.

O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída.

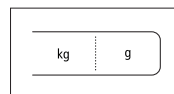


Se pretende descongelar alimentos.

1. Coloque os alimentos congelados no forno. Carregue uma ou mais vezes no botão **Rapid Defrost (Descongelação rápida)** () consoante o tipo de alimento a descongelar.



2. Seleccione o peso carregando nos botões **kg** e **g**, conforme pretendido.

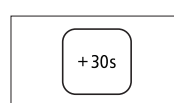


3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** ().



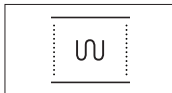
Se pretende adicionar um minuto extra.

Deixe os alimentos no forno. Carregue em **+30s** uma ou mais vezes, por cada 30 segundos extra que pretender adicionar.

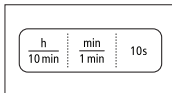


Se pretende grelhar alimentos.

1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura pretendida, carregando no botão **Grill (Grelhador)** (⌋⌋), na programação de tempo (**10 min, 1 min e 10 s**) e em **Start (Iniciar)** (◊).



2. Coloque os alimentos na grelha no forno. Carregue no botão **Grill (Grelhador)** (⌋⌋). Selecione o tempo de cozedura carregando nos botões **10 min, 1 min e 10 s**.



3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** (◊).

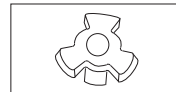


ACESSÓRIOS

Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.

1. **União**, já colocada em cima do veio do motor na base do forno.

Objectivo: A união faz rodar o prato giratório.



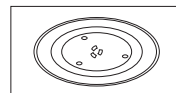
2. **Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.

Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.



3. **Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.

Objectivo: O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



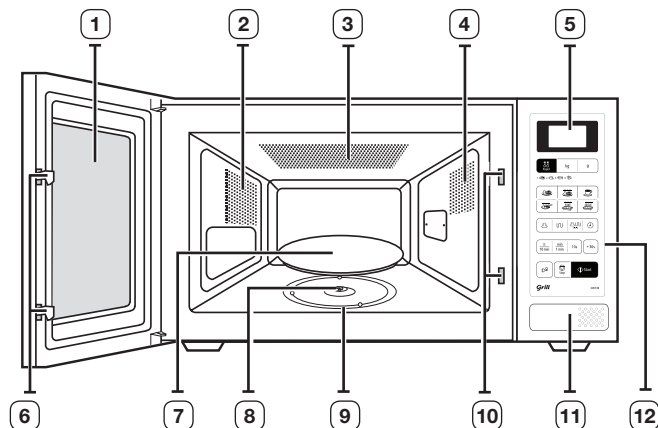
4. **Grelha metálica**, deve ser colocada sobre o prato giratório.

Objectivo: Pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.



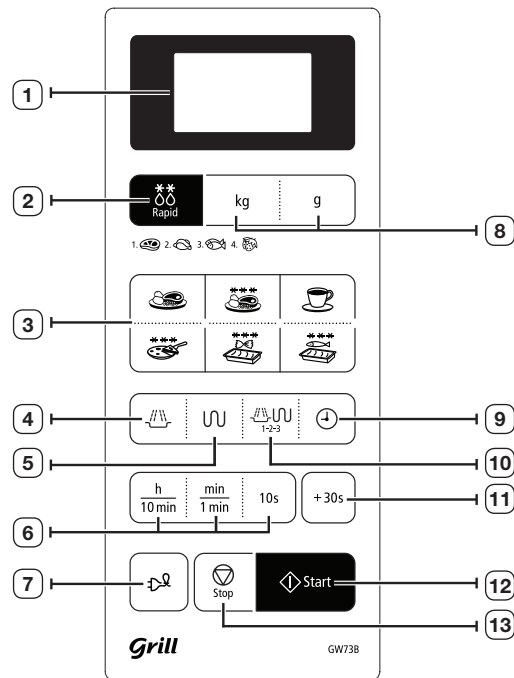
-  **NÃO** utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

FORNO



- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 1. PORTA | 7. PRATO GIRATÓRIO |
| 2. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO | 8. UNIÃO |
| 3. GRELHADOR | 9. ANEL DE ROLETAS |
| 4. LUZ | 10. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA |
| 5. VISOR | 11. BOTÃO DE ABERTURA DA PORTA |
| 6. TRINCOS DA PORTA | 12. PAINEL DE CONTROLO |

PAINEL DE CONTROLO



- | | |
|---|------------------------------|
| 1. VISOR | 7. BOTÃO POUPANÇA DE ENERGIA |
| 2. SELECÇÃO DA FUNCIONALIDADE DESCONGELAÇÃO RÁPIDA AUTOMÁTICA | 8. SELECÇÃO DO PESO |
| 3. SELECÇÃO DE REAQUECIMENTO/ COZEDURA INSTANTÂNEO(A) | 9. BOTÃO ACERTAR HORA |
| 4. BOTÃO MODO MICRO-ONDAS | 10. BOTÃO MODO COMBINADO |
| 5. BOTÃO MODO GRELHADOR | 11. BOTÃO +30s |
| 6. BOTÃO PROGRAMAÇÃO DE TEMPO | 12. BOTÃO INICIAR |
| | 13. BOTÃO PARAR/CANCELAR |

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno micro-ondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno micro-ondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis

No interior, encontrará um manual de consulta rápida que explica quatro operações básicas de confecção de alimentos:

- Cozinhar alimentos
- Descongelar alimentos automaticamente na potência de descongelação
- Grelhar alimentos
- Adicionar tempo extra de cozedura

A parte da frente do folheto contém ilustrações do forno e, o que é mais importante, do painel de controlo, para que possa encontrar os botões mais facilmente.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar o aparelho, leia este manual atentamente e guarde-o num local seguro próximo do aparelho para referência futura.
- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Os Avisos e Instruções Importantes de Segurança neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.

Símbolos de segurança e precauções importantes.

No texto deste manual do utilizador são usados os símbolos que se seguem:

 AVISO	Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em lesões graves ou morte .
 ATENÇÃO	Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em ferimentos ligeiros ou danos à propriedade .
 ATENÇÃO	Siga estas precauções de segurança básicas de forma a reduzir o risco de incêndio, explosão, choque eléctrico, ou ferimentos quando utilizar o forno micro-ondas.
	NÃO tente fazer isto.
	NÃO desmonte.
	NÃO toque.
	Siga as instruções de forma rigorosa.
	Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede.
	Certifique-se de que a máquina tem ligação à terra para evitar choque eléctrico.
	Contacte o centro de assistência para obter ajuda.
	Nota
	Importante



AVISO

Sinais de aviso muito importantes relativos à instalação

- ★ A instalação deste aparelho deve ser efectuada por um técnico de assistência a micro-ondas qualificado formado pelo fabricante. Consulte a secção “Instalar o forno micro-ondas”.

Ligue o cabo de alimentação à tomada de parede adequada ou superior e utilize a tomada apenas para este aparelho. Ligue a ficha de alimentação à tomada de parede com firmeza. Além disso, não utilize uma extensão.

- Caso contrário, a partilha de uma tomada de parede com outros aparelhos utilizando uma ficha tripla ou uma extensão do cabo de alimentação pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.
- Não utilize um transformador eléctrico. Tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

A instalação deste aparelho deve ser executada por um técnico qualificado ou por uma empresa de assistência.

- Caso contrário, tal poderá resultar em choques eléctricos, incêndios, explosões, problemas com o produto ou ferimentos.

O forno micro-ondas destina-se a ser utilizado apenas num balcão, o forno micro-ondas não deve ser colocado num armário.

- ❏ Não instale este aparelho próximo de um aquecedor ou material inflamável. Não instale o aparelho num local húmido, com óleo ou pó, ou ainda num local exposto a luz solar directa e água (gotas de chuva). Não instale o aparelho num local onde possa existir uma fuga de gás.

- Tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Este aparelho não se destina a instalação em veículos de estrada, caravanas e veículos similares, etc.

- ⚡ Este aparelho deve ter uma ligação adequada à terra. Não ligue o aparelho à terra através de uma conduta de gás, conduta de água de plástico ou linha telefónica.

- Tal pode resultar em choque eléctrico, incêndio, explosão ou problemas com o produto.
- Nunca ligue o cabo de alimentação a uma tomada que não tenha uma ligação adequada à terra e certifique-se de que a mesma está em conformidade com os códigos locais e nacionais.



ATENÇÃO

Sinais de aviso relativos à instalação

- ★ Este aparelho deve ser posicionado de forma a existir acesso à ficha de alimentação.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio, devido a uma fuga eléctrica.

Instale o aparelho de forma nivelada e numa superfície rígida que possa suportar o peso.

- Caso contrário, tal pode resultar em vibrações anormais, ruído ou problemas com o produto.

Instale o aparelho de forma a manter uma distância adequada da parede.

- Caso contrário, tal pode resultar em incêndio devido a sobreaquecimento.

A altura mínima de espaço livre necessário acima da superfície superior do forno.



AVISO

Sinais de aviso muito importantes relativos à electricidade

- ★ Retire todas as substâncias estranhas, tal como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco regularmente.

- Desligue a ficha de alimentação e limpe-a com um pano seco.
- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Ligue a ficha de alimentação à tomada de parede na direcção correcta para que o cabo corra em direcção ao chão.

- Se ligar a ficha de alimentação à tomada na direcção oposta, os fios eléctricos dentro do cabo podem ficar danificados e tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

- ❏ Ligue a ficha de alimentação à tomada de parede com firmeza. Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta.

- Tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Não puxe ou dobre excessivamente o cabo de alimentação.
 Não torça nem ate o cabo de alimentação.
 Não pendure o cabo de alimentação sobre um objecto metálico, não coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação, não insira o cabo de alimentação entre objectos, nem empurre o cabo de alimentação para o espaço atrás do aparelho.

- Tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Não puxe o cabo de alimentação quando desligar a ficha de alimentação.

- Desligue a ficha de alimentação segurando a ficha.
- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.



Quando o aparelho ou o cabo estiverem danificados, contacte o seu centro de assistência mais próximo.



ATENÇÃO Sinais de aviso relativos à electricidade



Desligue a ficha de alimentação quando o aparelho não for utilizado durante longos períodos de tempo ou durante uma tempestade ou trovoadas.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.



AVISO Sinais de aviso muito importantes relativos à utilização



Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GLP, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação. Não toque no aparelho ou no cabo de alimentação.

- Não utilize uma ventoinha de ventilação.
- Uma fadiga pode resultar numa explosão ou num incêndio.

Tenha atenção para que a porta, aquecedor ou qualquer uma das partes não entre em contacto com o corpo durante a cozedura ou imediatamente após a cozedura.

- Caso contrário, tal pode resultar em queimaduras.

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

Quando mover resistências de aquecimento, certifique-se de que utiliza o equipamento destinado a mover resistências de aquecimento, ao mesmo tempo que utiliza as luvas de protecção fornecidas com o produto, e verifique se a temperatura desce de forma suficiente (no mínimo 10 minutos após grelhar ou cozinhar no modo combinado) após a utilização.

Utilize SEMPRE luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.

Mantenha-se a uma certa distância do forno quando abrir a porta.

Motivo: O ar quente ou o vapor libertados podem provocar queimaduras.

O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar numa ebulição que venha a explodir posteriormente, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do micro-ondas; para evitar esta situação aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura equilibre. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:

- Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
- Cubra com uma ligadura limpa e seca.
- Não aplique cremes, óleos nem loções.
- Consulte um médico

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do micro-ondas terminar.

AVISO: O conteúdo dos biberões e dos bôios de comida para bebés deve ser mexido ou agitado antes de ser consumido e a temperatura tem de ser verificada para evitar queimaduras.

AVISO: Apenas autorize as crianças a utilizarem o forno sem supervisão quando lhes tiver fornecido instruções adequadas, de forma a que as crianças possam utilizá-lo de modo seguro e compreendam os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

AVISO: Quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno micro-ondas com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

- ★ Este aparelho não é indicado para ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, excepto se existirem instruções ou supervisão.

AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. De forma a evitar queimaduras, deve manter as crianças afastadas do aparelho.

AVISO: Para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

- ☐ Não toque na ficha de alimentação com mãos húmidas.

- Tal pode resultar em choque eléctrico.

Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.

- Ligar a ficha de alimentação à tomada de parede novamente pode causar uma faísca e resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Mantenha todos os materiais de embalagem longe do alcance das crianças, uma vez que os materiais de embalagem podem ser perigosos para as crianças.

- Se uma criança colocar um saco na cabeça, tal pode resultar em asfixia.

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico, queimaduras ou ferimentos.

Nunca utilize este aparelho para outra finalidade que não cozinhar.

- Caso contrário, tal pode resultar em incêndios.

Abra recipientes fechados (biberões, garrafas de leite, etc.) e faça um furo em alimentos tais como conchas ou frutos secos (ovos, castanhas, etc.) com uma faca, antes de os cozinhar.

- Caso contrário, tal pode resultar em queimaduras ou ferimentos devido a uma explosão do objecto ou alimento.

Não toque no interior do aparelho imediatamente após a cozedura, uma vez que o interior do aparelho estará quente após ter sido aquecido durante muito tempo ou ter aquecido uma pequena quantidade de comida.

- Caso contrário, tal pode resultar em queimaduras.

Não utilize folha de alumínio, objectos metálicos (como recipientes, garfos, etc.) ou recipientes com decorações douradas ou prateadas.

- Tal pode resultar em faíscas ou incêndios.

Nunca aqueça recipientes de plástico ou papel e não os utilize com a função do forno.

- Caso contrário, tal pode resultar em incêndios.

Tenha atenção para que os alimentos não entrem em contacto com o aquecedor quando cozinhar alimentos com o forno.

- Tal pode resultar em incêndios.

Não sobreaqueça os alimentos.

- Tal pode resultar em incêndios.

Não aqueça alimentos envoltos em papel, como revistas ou jornais.

- Tal pode resultar em incêndios.

Não utilize ou coloque pulverizadores ou objectos inflamáveis próximo do forno.

- Tal pode resultar em incêndios ou explosões.

Não abra a porta quando os alimentos no compartimento de cozedura estiverem a arder.

- Se abrir a porta, ocorre uma entrada de oxigénio e tal pode resultar num incêndio.

Não insira os dedos, substâncias estranhas ou objectos metálicos, como alfinetes ou agulhas na tomada de entrada, tomada de saída, e orifícios. No caso de as substâncias estranhas entrarem em algum destes orifícios, desligue a ficha de alimentação da tomada de parede e contacte o fornecedor de produto ou o centro de assistência mais próximo.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou fermento.

NUNCA encha totalmente o recipiente e escolha um que seja mais largo no cimo do que no fundo para evitar que o líquido ferva até verter. As garrafas com gargalos estreitos podem explodir se forem sobreaquecidas.

NUNCA aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido.

NÃO toque nas resistências de aquecimento nem nas paredes internas do forno enquanto este não arrefecer.



Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação de superfícies quentes.

Não utilize este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.

NÃO ligue o micro-ondas quando este estiver vazio. A energia é cortada automaticamente por motivos de segurança. Pode voltar a utilizá-lo normalmente depois de aguardar cerca de 30 minutos. É aconselhável deixar sempre um recipiente com água dentro do forno. A água irá absorver a energia de micro-ondas mesmo que o forno arranque acidentalmente.

AVISO: Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno micro-ondas até ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.



Caso o aparelho esteja inundado corte imediatamente a alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Caso o aparelho gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.



Não tente reparar, desmontar ou modificar o aparelho por si próprio.

- Tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio, dado que existe a entrada de uma corrente de alta voltagem dentro do chassis do produto.
- Pode ficar exposto a ondas electromagnéticas.
- Quando for necessário reparar o aparelho, contacte o centro de assistência mais próximo.

AVISO: É perigoso que uma pessoa não qualificada efectue qualquer serviço de assistência ou operação de reparação, que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de micro-ondas.



Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha de alimentação da tomada de parede e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.



ATENÇÃO Sinais de aviso relativos à utilização



Utilize apenas utensílios adequados para fornos micro-ondas; NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico.

Motivo: Podem provocar faíscas que, ao ocorrer, podem danificar o forno.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno dada a possibilidade de ignição.

Pequenas quantidades de alimentos requerem um tempo de cozedura ou aquecimento mais reduzido. Se forem utilizados tempos normais, estes podem sobreaquecer e queimar.

Pode ouvir estalidos durante o funcionamento do forno (sobretudo durante a descongelação).

Motivo: Este som é normal quando a potência eléctrica de saída está a mudar.

NUNCA deixe que as crianças utilizem ou brinquem com o forno micro-ondas. Nem as deixe sozinhas perto do forno micro-ondas quando este estiver a funcionar. Não guarde nem esconda brinquedos ou objectos que despertem o interesse das crianças mesmo por cima do forno.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.



Tenha atenção, uma vez que as bebidas e os alimentos podem estar muito quentes após o aquecimento.

- Especialmente quando alimenta uma criança, verifique que os alimentos e bebidas arrefeceram o suficiente.

Tenha atenção ao aquecer líquidos tais como água ou outras bebidas.

- Mexa os alimentos durante ou após a cozedura.
- Evite utilizar um recipiente que escorregue com um gargalo estreito.
- Retire o recipiente, no mínimo, 30 segundos após o aquecimento.
- Caso contrário, o conteúdo pode verter-se repentinamente e causar queimaduras.

☐ Não segure alimentos ou qualquer parte dos mesmos durante ou imediatamente após a cozedura.

- Utilize luvas de cozinha, uma vez que os alimentos podem estar muito quentes e causar-lhe queimaduras.
- Se puxar o prato de cerâmica ou a prática panela multifunções para a frente, os alimentos podem verter e tal pode resultar em queimaduras.

Quando a superfície estiver rachada, utilize o interruptor de alimentação para desligar o aparelho.

- Caso contrário, tal pode resultar em choques eléctricos.

Não risque o vidro da porta do forno com um objecto afiado.

- Tal pode danificar ou partir o vidro.

Não se coloque por cima do aparelho, nem coloque objectos (tal como roupa, tampa do forno, velas acesas, cigarros acesos, pratos, químicos, objectos de metal, etc.) sobre o aparelho.

- Objectos, como um pano, podem ficar presos na porta.
- Tal pode resultar em choque eléctrico, incêndio, problemas com o produto ou ferimentos.

Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.

- Tal pode resultar em choque eléctrico.

Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas sobre a superfície do aparelho.

- Além de serem prejudiciais para os humanos, também podem resultar em choques eléctricos, incêndios ou problemas com o produto.

Não aplique pressão ou impacto excessivo sobre a porta ou o interior do aparelho.

- Tal pode resultar em deformações ao produto ou em ferimentos devido à fuga de ondas eléctricas.
- Pendurar-se sobre a porta pode resultar numa falha do produto e causar ferimentos.
- Caso a porta esteja danificada, não utilize o aparelho e contacte o seu centro de assistência mais próximo.

Não coloque o aparelho sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.

- Tal pode resultar em danos ao lava-louça ou objecto de vidro.

Utilize o aparelho apenas após ter fechado a porta.

- Caso utilize o aparelho quando este estiver contaminado por substâncias estranhas, como restos de alimentos, tal pode resultar em problemas com o aparelho.

Tenha atenção ao remover a embalagem de alimentos que tenham acabado de sair do aparelho.

- Caso os alimentos estejam quentes, pode ser emitido vapor quente de forma abrupta ao remover a embalagem e pode queimar-se.

Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação, agarre sempre a ficha com firmeza e puxe directamente a partir da tomada.

- Danos no cabo podem causar curto-circuitos, incêndios e/ou choques eléctricos.

Não coloque a cara ou o corpo perto do aparelho enquanto cozinha ou quando abre a porta após cozinhar.

- Tenha cuidado para que crianças não se aproximem do aparelho.
- Caso contrário, tal pode resultar em queimaduras causadas pelo calor.

Não coloque alimentos ou objectos pesados sobre a porta quando a abrir.

- Os alimentos ou os objectos podem cair e tal pode resultar em queimaduras ou ferimentos.

Não arrefeça de forma abrupta a porta, o interior do aparelho ou o prato colocando água sobre os mesmos durante ou imediatamente após a cozedura.

- Tal pode resultar em danos no aparelho. O ar quente ou o vapor de água pode resultar em queimaduras ou ferimentos.

Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.



Sinais de aviso muito importantes relativos à limpeza

- ❑ Não limpe o aparelho vaporizando água directamente sobre o mesmo. Não utilize benzeno, diluente ou álcool para limpar o aparelho.

- Tal pode resultar em descoloração, deformação, danos, choque eléctrico ou incêndio.

Antes de limpar ou realizar operações de manutenção, desligue o aparelho da tomada de parede e retire restos de alimentos da porta e do compartimento de cozedura.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.

Não utilize o micro-ondas para secar papel ou vestuário.

Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.

Durante a limpeza as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho (apenas modelo com limpeza).

O excesso de líquido derramado deve ser removido antes da limpeza e deve especificar que utensílios podem ser deixados no forno durante a limpeza (apenas modelo com limpeza).



Sinais de aviso relativos à limpeza

- ★ O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

- ❑ Tenha cuidado para não se magoar ao limpar o aparelho (externamente/internamente).

- Pode magoar-se nas margens afiadas do aparelho.

Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o micro-ondas.

- Tal pode resultar em corrosão.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR EVENTUAL EXPOSIÇÃO A ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas.

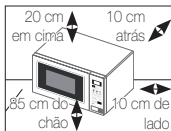
- (a)** Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.
- (b)** Não coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.
- (c)** Não utilize o forno micro-ondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a micro-ondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
 - (1)** Porta (dobrada)
 - (2)** Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
 - (3)** fechos das portas e superfícies isolantes
- (d)** O forno micro-ondas só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a micro-ondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, Electroerosão e equipamento de soldadura. O equipamento de Classe B é equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa voltagem que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

INSTALAR O FORNO MICRO-ONDAS

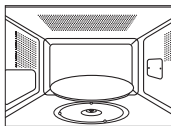
Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte e suficiente para suportar com segurança o peso do forno.

1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.



2. Retire todos os materiais de embalagem dentro do forno.

Instale o anel de roletes e o prato giratório. Certifique-se de que o prato giratório roda livremente.



3. Este forno micro-ondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.

Para sua segurança pessoal, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, de 50 Hz, 230 Volts e com 3 pinos. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, substitua-o por um cabo especial.

- Não instale o micro-ondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

ACERTAR A HORA

O forno micro-ondas tem um relógio incorporado. Ao ligar o aparelho, a indicação "12:00" aparece automaticamente no visor. Programe a hora actual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

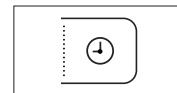
- Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

1. Para apresentar a hora no...

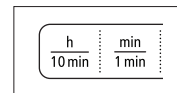
Depois, carregue no botão **Clock (Relógio)** (⌚)...

sistema de 24 horas
sistema de 12 horas

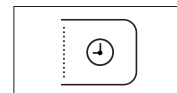
Uma vez
Duas vezes



2. Utilize o botão **h** para acertar a hora e o botão **min** para os minutos.



3. Quando for visualizada a hora certa, carregue novamente no botão **Clock (Relógio)** (⌚) para iniciar o relógio.



Resultado: A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno micro-ondas.

COMO FUNCIONA UM FORNO MICRO-ONDAS

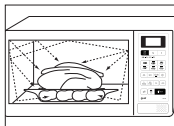
As micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.

Pode utilizar o forno micro-ondas para:

- Descongelar
- Reaquecer/cozer instantaneamente
- Cozinhar

Princípios de cozinha.

1. As micro-ondas são geradas pelo magnetrão e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
 - Quantidade e densidade
 - Conteúdo de água
 - Temperatura inicial (refrigerada ou não)



 Enquanto o centro dos alimentos está a ser cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

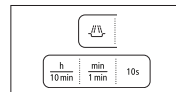
- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro
- Que todos os alimentos fiquem à mesma temperatura

VERIFICAR SE O FORNO ESTÁ A FUNCIONAR CORRECTAMENTE

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos. Abra a porta do forno carregando no botão grande existente no canto inferior direito do painel de controlo.

Primeiro, coloque um recipiente com água no prato giratório. Depois, feche a porta.

1. Carregue no botão **Power Level** (Nível de potência) (🔊) e programe o tempo para 4-5 minutos, carregando no botão **1 min** o número de vezes adequado.



2. Carregue no botão **Start (Iniciar)** (▶).

Resultado: O forno aquece a água durante 4 a 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

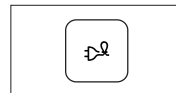


 O forno deve ser ligado a uma tomada de parede apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo, a água demora mais tempo a ferver.

PROGRAMAR O MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA

O forno tem um modo de poupança de energia. Esta funcionalidade permite poupar electricidade quando o forno não está a ser utilizado.

- O forno muda para o modo de poupança de energia depois de não ser utilizado durante 5 minutos. Enquanto estiver no modo de poupança de energia, o ecrã fica em branco e o forno não pode ser utilizado.
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta e, de seguida, aparece "0" no ecrã. O forno está pronto para ser utilizado.
- Caso pretenda utilizar o modo de poupança de energia, carregue no botão **Energy Save (Poupança de energia)** (🔊).



O QUE FAZER QUANDO TIVER DÚVIDAS OU ALGUM PROBLEMA

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Isto é normal.

- Condensação no interior do forno.
- Fluxo de ar em torno da porta e da estrutura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

O forno não arranca quando carrega no botão **Start (Iniciar)** (↻).

- A porta está bem fechada?

Os alimentos não estão cozinhados.

- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão **Start (Iniciar)** (↻)?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.

- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno.

- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

O forno provoca interferência com rádios ou televisores.

- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver o problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- Se o microprocessador do forno detectar alguma interferência, o visor pode ser reprogramado. Para resolver este problema, desligue a ficha de alimentação e volte a ligá-la. Acerte novamente as horas.

 Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o distribuidor local ou o centro de assistência pós-venda da SAMSUNG.

COZINHAR/REAQUECER

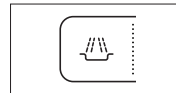
O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

Verifique sempre as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.

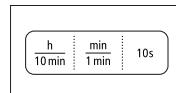
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório. Depois, feche a porta.

1. Carregue no botão **Power Level (Nível de potência)** (⚡).

Resultado: Aparecem as indicações 750 W (potência máxima de cozedura):
Selecione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão **Power Level (Nível de potência)** (⚡), até o nível de watts correspondente ser apresentado.
Consulte a tabela de nível de potência apresentada na página seguinte.



2. Programe o tempo de cozedura carregando nos botões **10 min**, **1 min** e **10 s**.



3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** (↻).

Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.

- 1) Inicia-se a cozedura e quando terminar o forno apita quatro vezes.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora actual aparece novamente.



 **Nunca** ligue o forno micro-ondas vazio.

NÍVEIS DE POTÊNCIA

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	Saída	
	MICRO-ONDAS	GRELHADOR
ALTA	750 W	-
MÉDIA ALTA	600 W	-
MÉDIA	450 W	-
MÉDIA BAIXA	300 W	-
DESCONGELAÇÃO (**)	180 W	-
BAIXA/MANTER QUENTE	100 W	-
GRELHADOR	-	950 W
COMBINADO I (#) (U)	600 W	950 W
COMBINADO II (#) (U)	450 W	950 W
COMBINADO III (#) (U)	300 W	950 W

 Se seleccionar o nível de potência mais elevado, tem de diminuir o tempo de cozedura.

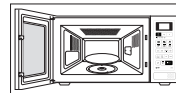
 Se seleccionar o nível de potência mais baixo, tem de aumentar o tempo de cozedura.

INTERROMPER A COZEDURA

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.

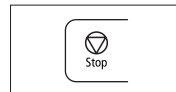
1. Para interromper temporariamente;
Abra a porta.

Resultado: A cozedura é interrompida. Para prosseguir com a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão **Start (Iniciar)** (◇).



2. Para parar completamente;
Carregue no botão **Stop (Parar)** (⊙).

Resultado: A cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão **Stop (Parar)** (⊙).

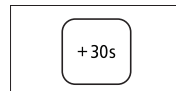


-  Para cancelar qualquer programação antes de começar a cozedura, basta carregar no botão **Stop (Parar)** (⊙).

REGULAR O TEMPO DE COZEDURA

Pode aumentar o tempo de cozedura carregando uma vez no botão **+30 s** para cada 30 segundos que quer acrescentar.

1. Carregue uma vez no botão **+30 s** para cada 30 segundos que quer acrescentar.



2. Carregue no botão **Start (Iniciar)** (◇).

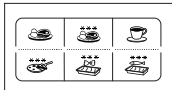


UTILIZAR A FUNCIONALIDADE DE REAQUECIMENTO/COZEDURA INSTANTÂNEO(A)

Com a funcionalidade Reaquecimento/cozedura instantâneo(a), o tempo de cozedura é programado automaticamente e não é necessário carregar no botão **Start (Iniciar)** (◀▶). Pode ajustar o número de doses carregando no botão **Instant Reheat/Cook (Reaquecimento/cozedura instantâneo(a))** indicado, o número de vezes necessário.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

Carregue no botão **Instant Reheat/Cook (Reaquecimento/cozedura instantâneo(a))** pretendido, o número de vezes necessário.



Resultado: A cozedura inicia-se cerca de dois segundos depois. Quando terminar:

- 1) O forno apita quatro vezes.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes. (minuto a minuto)
- 3) A hora actual aparece novamente.

Exemplo: Carregue uma vez no botão **Drinks (Bebidas)** para reaquecer uma chávena de café. Consulte a tabela apresentada na página seguinte para mais informações.

 Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

PROGRAMAÇÕES DE REAQUECIMENTO/COZEDURA INSTANTÂNEO(A)

A tabela seguinte apresenta 6 programas de Reaquecimento/Cozedura automático(a), as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

Alimentos/ Botão	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
Refeições pré- cozinhas (frias) 	300-350 g 400-450 g	3 min.	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições compostas por 3 componentes (ex. carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
Bebidas (Café, leite, chá, água à temperatura ambiente) 	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	1-2 min.	Deite numa chávena de cerâmica e reaqueça sem a tampa. Coloque a chávena (150 ml) ou caneca (250 ml) no centro do prato giratório e mexa bem antes e depois do tempo de espera.
Refeições pré- cozinhas congeladas (congelado) 	300-350 g 400-450 g	4 min.	Verifique se o recipiente da refeição pré-cozinhas congelada é próprio para micro-ondas. Fure a película da refeição pré-cozinhas. Coloque a refeição pré-cozinhas congelada no centro. Este programa é ideal para refeições pré-cozinhas congeladas compostas por 3 componentes (ex. carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).

Alimentos/ Botão	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
Gratinado de peixe congelado (congelado) 	200 g 400 g	2-3 min.	Coloque o gratinado de peixe congelado num prato de pirex de tamanho adequado. Coloque o prato na grelha. Este programa é adequada para produtos pré-cozinhados congelados, como filetes de peixe com vegetais e molho.
Mini- quiche/ mini-piza congeladas (congelado) 	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Coloque as mini-quiches ou mini-pizas congeladas uniformemente na grelha.
Gratinado de massa congelada (congelado) 	200 g 400 g	2-3 min.	Coloque o gratinado de massa congelada num prato de pirex de tamanho adequado. Coloque o prato na grelha. Este programa é adequado para gratinados de massa congelada como lasanha, cannelloni ou macarrão.

UTILIZAR A FUNCIONALIDADE DE DESCONGELAÇÃO RÁPIDA AUTOMÁTICA

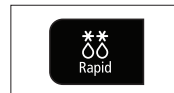
A funcionalidade Descongelação rápida automática permite descongelar carne, aves ou peixe. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente.

O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

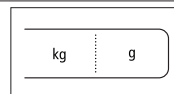
 Utilize apenas pratos próprios para micro-ondas.

Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Selecciono o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **Rapid Defrost (Descongelação rápida)** (❄️).
(Consulte a tabela apresentada na página seguinte para mais informações)



2. Selecciono o peso do alimento carregando nos botões **kg** e **g**.
É possível seleccionar até um máximo de 1500 g.



3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** (▶️).

Resultado:

- Inicia-se a descongelação.
- O forno emite um sinal sonoro a meio da descongelação para que não se esqueça de virar os alimentos.
- Carregue novamente no botão **Start (Iniciar)** (▶️) para terminar a descongelação.



 Também pode descongelar os alimentos manualmente. Para o fazer, seleccione a função Cozinhar/Reaquecer do forno micro-ondas com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção intitulada “Cozinhar/Reaquecer” na página 14 para obter mais informações.

PROGRAMAÇÕES DA DESCONGELAÇÃO RÁPIDA AUTOMÁTICA

A tabela seguinte apresenta os vários programas de Descongelação rápida automática, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves de capoeira, o peixe e a fruta/bagas num prato de cerâmica.

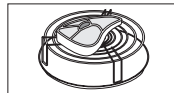
Código / Alimento	Dose	Tempo de espera	Recomendações
1. Carne 	200-1500 g	20-90 min.	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada.
2. Aves 	200-1500 g	20-90 min.	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços.
3. Peixe 	200-1500 g	20-80 min.	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe.
4. Fruta/Bagas 	100-600 g	5-20 min.	Espalhe as frutas uniformemente num prato de vidro raso. Este programa é ideal para todos os tipos de fruta.

-  Seleccione a função Descongelação manual e o nível de potência de 180 W se quiser descongelar os alimentos manualmente. Para obter mais informações sobre a descongelação manual e o tempo de descongelação, consulte a página 28.

SELECIONAR OS ACESSÓRIOS

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, recipientes em papel, toalhetes, etc.

Se quiser seleccionar um modo de cozedura combinado (grelhador e micro-ondas), utilize apenas pratos que sejam próprios para micro-ondas e para o forno. Os utensílios metálicos podem danificar o forno.

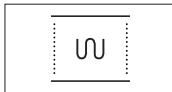


-  Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha na página 22.

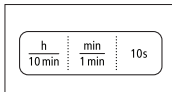
GRELHAR

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia de micro-ondas. Para tal, é fornecida uma grelha com o forno micro-ondas.

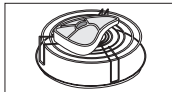
1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura pretendida, carregando no botão **Grill (Grelhador)** (U), na programação de tempo (**10 min, 1 min e 10 s**) e em **Start (Iniciar)** (◇).



2. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha.



3. Coloque os alimentos na grelha no forno. Carregue no botão **Grill (Grelhador)** (U). Seleccione o tempo de cozedura carregando nos botões **10 min, 1 min e 10 s**. (O tempo máximo para grelhar é de 60 minutos.)



4. Carregue no botão **Start (Iniciar)** (◇).

Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.

- 1) Inicia-se a cozedura e quando terminar o forno apita quatro vezes.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora actual aparece novamente.

- ✎ Não se preocupe se o aquecedor se desligar e voltar a ligar enquanto estiver a grelhar. Este sistema foi concebido de forma a impedir o sobreaquecimento do forno.
- ✎ Utilize sempre luvas quando pegar nos pratos que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

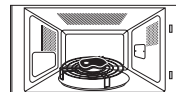


COMBINAR MICRO-ONDAS E GRELHADOR

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

- ✎ Utilize **SEMPRE** recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.
- ✎ Utilize **SEMPRE** luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

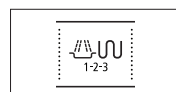
1. Abra a porta do forno carregando no botão grande existente no canto inferior direito do painel de controlo. Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato giratório. Feche a porta.



2. Carregue no botão **Combi (Combinado)** (U).

Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:

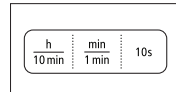
U (modo micro-ondas e grelhador)
600 W (potência de saída)



- ✎ Seleccione o **nível de potência** adequado, carregando novamente no botão **Combi (Combinado)** (U), até aparecer o nível de potência correspondente.

- ✎ Não é possível programar a temperatura do grelhador.

3. Programe o tempo de cozedura carregando nos botões **10 min, 1 min e 10 s**. O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.



4. Carregue no botão **Start (Iniciar)** (◇).

Resultado: Inicia-se a cozedura combinada. Quando terminar.

- 1) O forno apita quatro vezes.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora actual aparece novamente.



- ✎ A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é 600 W.

COZEDURA MULTI-FASES

Pode programar o forno micro-ondas para cozinhar alimentos que necessitem até três fases diferentes.

Exemplo: Pretende descongelar os alimentos e cozinhá-los sem ter de reprogramar o forno após cada fase. Deste modo, pode descongelar e cozinhar um peixe de 500 g em três fases:

- Descongelação
- Cozedura I
- Cozedura II

 A cozedura multi-fases permite-lhe programar entre duas e três fases. Se programar três fases, a primeira fase tem de ser a descongelação. Não carregue no botão **Start (Iniciar)** () até ter programado a última fase.

1. Carregue uma ou mais vezes no botão **Rapid Defrost (Descongelação rápida)** () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () () (

DESLIGAR O SINAL SONORO

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.

1. Carregue nos botões **Stop (Parar)** (⏏) e **Start (Iniciar)** (▶) simultaneamente.

Resultado: O forno não apita sempre que carregar num botão.



2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **Stop (Parar)** (⏏) e **Start (Iniciar)** (▶) simultaneamente.

Resultado: O forno volta a utilizar o sinal sonoro.



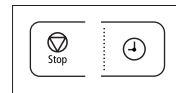
BLOQUEAR O FORNO MICRO-ONDAS PARA MAIOR SEGURANÇA

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial de Segurança para Crianças, que permite que o forno seja “bloqueado” para impedir que uma criança ou alguém que não saiba utilizá-lo possa ligá-lo acidentalmente.

O forno pode ser bloqueado em qualquer altura.

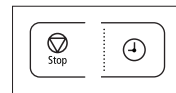
1. Carregue nos botões **Stop (Parar)** (⏏) e **Clock (Relógio)** (⌚) simultaneamente.

Resultado : O forno está bloqueado (não consegue seleccionar nenhuma função).



2. Para desbloquear o forno, carregue novamente nos botões **Stop (Parar)** (⏏) e **Clock (Relógio)** (⌚) simultaneamente.

Resultado: Pode utilizar o forno normalmente.



GUIA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.

A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato para alourar	✓	Não pré-aqueça mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Embalagens de comida de preparação rápida Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro Loiça de mesa de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓ ✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : Recomendado

✓✗ : Com cuidado

✗ : Não seguro

GUIA DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

MICRO-ONDAS

A energia de micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.

As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no micro-ondas:

Os utensílios têm de permitir que a energia de micro-ondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico bem como através do papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:

Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno micro-ondas. Em geral, pode cozinhar no forno micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, para derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de espera

Quando a confeção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Coza durante mais tempo para obter o resultado desejado.

Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga.

Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300 g	600 W	10-11	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão-verde	300 g	600 W	10-11	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (cenouras/ervilhas/milho)	300 g	600 W	9-10	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz:

Utilize um pirex de vidro grande com tampa - o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Coza com tampa. Depois de o arroz estar cozinhado, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga. Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa:

Utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e após a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250 g	750 W	17-18	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	750 W	22-23	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz integral	250 g	750 W	22-23	10	Adicione 600 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	750 W	18-19	5	Adicione 500 ml de água fria.
Miscelânea de cereais (arroz + cereais)	250 g	750 W	19-20	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250 g	750 W	11-12	5	Adicione 1000 ml de água quente.

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente - consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Coza durante mais tempo para obter o resultado desejado. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Deve cozinhar todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do forno micro-ondas (750 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Brócolos	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250 g	6½-7½	3	Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250 g	5-6	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-flor	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.
Curgetes	250 g	4-4½	3	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias.

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Beringelas	250 g	4½-5	3	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250 g	5-5½	3	Corte o alho francês às rodelas grossas.
Cogumelos	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Condimente com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250 g	5-6	3	Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250 g	4½-5	3	Corte os pimentos às rodelas pequenas.
Batatas	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte os nabos aos cubos pequenos.

REAQUECIMENTO

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.

Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como indicações. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Preparar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 750 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W. Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.

Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados e eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos.

É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente.

Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.

Depois de reaquecer, deixe que os alimentos repousem durante um curto espaço de tempo, para permitir que a temperatura estabilize.

O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS: Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.

LEITE PARA BEBÉS: Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar às crianças. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.

OBSERVAÇÃO: Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir.

Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como indicações para reaquecer.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca) 500 ml (2 canecas)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Deite numa chávena de cerâmica e reaqueça sem a tampa. Coloque a chávena de 150 ml ou a caneca de 250 ml no centro do prato giratório e mexa bem antes e depois do tempo de espera.
Sopa (fria)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Deite num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350 g	600 W	5-6	2-3	Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque a massa (por ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	4½-5½	3	Coloque a massa recheada (por ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir.
Refeição no prato (fria)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Coloque uma refeição com 2-3 componentes frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas.
Refeição pré-cozinhada congelada	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Coloque um prato próprio para micro-ondas com a refeição pré-cozinhada congelada (-18 °C) sobre o prato giratório. Fure a película ou tape com película aderente própria para micro-ondas. Após o reaquecimento deixe repousar durante 4 minutos.

Reaquecer leite e alimentos para bebês

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos para bebês (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas de aveia para bebês (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebês	100 ml 200 ml	300 W	30 a 40 seg. 1 min. a 1 min. e 10 seg.	2-3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

DESCONGELAÇÃO

As micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. As micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o micro-ondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.

Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.

Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera da descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: Alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne de vaca picada	500 g	10-12	5-20	Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Cubra as bordas finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Bifes de porco	250 g	7-8		
Aves				
Peças de frango	500 g (2 pcs)	12-14	15-40	Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso as peças de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Frango inteiro	1000 g	25-28		
Peixe				
Filetes de peixe	250 g (2 pcs)	6-7	5-20	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
	400 g (4 pcs)	11-13		
Frutas				
Bagas	250 g	6-7	5-10	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Pão				
Pãezinhos (cerca de 50 g)	2 pcs 4 pcs	1½-2 3-4	5-10	Disponha os pãezinhos em círculo ou o pão na horizontal sobre papel de cozinha, no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Tosta/sanduíche	250 g	4-5		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	8-10		

GRELHADOR

As resistências de aquecimento do grelhador encontram-se debaixo do tecto da cavidade. Funcionam enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 2 a 3 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:

Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:

Quando utilizar apenas o grelhador, certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das micro-ondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente.

Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:

600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador

Utilize utensílios através dos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:

Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (por exemplo, massa cozida), e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (por exemplo, peças de frango, virando-as a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:

Quando utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Deve colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Caso contrário, deve colocar os alimentos directamente no prato giratório. Consulte as instruções na tabela a seguir.

Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

Guia do grelhador

Pré-aqueça o aquecedor com a função de grelhador durante 2-3 minutos antes de grelhar a comida.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Modo de cozedura	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Tostas	4 pcs (4 x 25 g)	Apenas grelhador	4-6	3-4	Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.
Pãezinhos (cozidos)	2 a 4 peças	Apenas grelhador	2-3	1-2	Coloque os pãezinhos, primeiro com a parte de baixo virada para cima, em círculo na grelha.
Tomates no forno	250 g (2 pcs)	300 W + Grelhador	4½-5½	-	Corte ao meio os tomates. Adicione sal, pimenta e um pouco de queijo por cima. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o prato na grelha.
Tosta Havai	2 pcs (300 g)	300 W + Grelhador	5-7	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque as duas fatias de tosta com cobertura (fiambre, ananás, fatias de queijo) lado a lado na grelha. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Alimentos frescos	Dose	Modo de cozedura	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Asas de frango (frias)	400-500 g (6 pcs)	300 W + Grelhador	11-13	9-11	Prepare as peças de frango frias como, por exemplo, asas ou pernas, com óleo e especiarias. Coloque-as em círculo na grelha com os ossos virados para o centro. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Frango inteiro	1200 g	450 W + Grelhador	20-25	15-20	Envolva o frango com azeite e especiarias e coloque o lado do peito virado para baixo num pirex. Coloque o prato no prato giratório. Vire a comida depois do primeiro passo. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 5 minutos.
Batatas assadas	500 g	450 W + Grelhador	8-10	-	Corte as batatas ao meio e coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador. Pincele a parte cortada com azeite e especiarias. Depois de grelhar, deixe repousar durante 3 minutos.

Alimentos frescos	Dose	Modo de cozedura	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Massa congelada	400 g	600 W + Grelhador	13-15	3-4	Deite a massa congelada (-18 °C) como, por exemplo, lasanha ou tortellini, para um prato de pirex de tamanho adequado e coloque-o na grelha.
Gratinado de peixe congelado	400 g	450 W + Grelhador	20-22	3-4	Coloque o gratinado de peixe congelado (-18 °C) num prato de pirex de tamanho adequado e coloque-o na grelha.
Fatias de piza congeladas	250 g (8 pcs)	300 W + Grelhador	10-12	-	Coloque as fatias de piza congelada (-18 °C) ou as mini-quiches em círculo na grelha.
Bolo streusel congelado	200-250 g (1-2 pcs)	300 W + Grelhador	3-5	-	Coloque as fatias de bolo congelado (-18 °C) lado a lado na grelha. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 minutos.

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico.

Aqueça durante 30 a 40 segundos a 750 W até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno.

Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate fique derretido.

Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.

Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

DERRETER GELATINA

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.

Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno.

Aqueça durante 1 minuto a 300 W.

Mexa depois de estar dissolvida.

COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.

Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 750 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

COZINHAR DOCE

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem.

Cozinhe com tampa durante 10 a 12 minutos a 750 W.

Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

COZINHAR PUDIM

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 750 W. Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio.

Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W.

Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

LIMPAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Prato giratório e anel de roletes

 **Certifique-se SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

 Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, o que resulta em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxágue e seque.
2. Limpe quaisquer salpicos ou manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com detergente. Enxágue e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o micro-ondas durante 10 minutos na potência máxima.
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

 **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha muito cuidado ao limpar os fechos da porta para garantir que nenhum pedaço:

- fica acumulado
- Impeça a porta de fechar correctamente

 **Limpe a** cavidade do forno micro-ondas imediatamente após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar, para evitar ferimentos.

GUARDAR E REPARAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno micro-ondas.

Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- dobradiças partidas
- fechos deteriorados
- revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a micro-ondas deve efectuar as reparações.

 **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- retire a ficha da tomada
- contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

 Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.

 Este forno micro-ondas não se destina a uso comercial.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	GW73B
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Micro-ondas	1100 W
Grelhador	950 W
Modo combinado	2050 W
Potência de saída	100 W / 750 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	489 x 275 x 338 mm
Cavidade do forno	330 x 199 x 309 mm
Volume	20 litros
Peso	
Líquido	11,5 kg aprox.

NOTA

Portugal


Eliminação Correcta Deste Produto
(Resíduos de Equipamentos
Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura — indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incorreta de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma utilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma recolha segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.



DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	